



przepisy.pl

Kremowe curry z ziemniaków z kolendrą



Składniki:

- ziemniaki młode - 6 sztuk
- Fix Schab a'la stroganoff Knorr** - 1 opakowanie
- czerwona cebula - 2 sztuki
- Curry Knorr** - 1 łyżka
- świeża kolendra - 1 pęczek
- mleko - 450 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki umyj dokładnie. Nie obieraj. Pokrój w centymetrowe plastry. Cebulę pokrój w plastry i podsmaż na oleju.
2. Gdy będzie szklista, odłóż połowę na talerzyk. Następnie dodaj ziemniaki.
3. Po ok. 10 minutach smażenia dodaj curry.
4. Następnie wlej na patelnię mleko i wsyp Fix Knorr. Wszystko dokładnie wymieszaj.
5. Całość gotuj, aż ziemniaki będą miękkie i sos zgęstnieje. Podawaj posypane posiekaną kolendrą i plasterkami wcześniej usmażonej cebuli.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl